

12

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

21 Anmeldenummer: 86111134.2

51 Int. Cl.⁴: B 65 D 85/78

22 Anmeldetag: 12.08.86

30 Priorität: 14.08.85 DE 8523403 U

43 Veröffentlichungstag der Anmeldung:
 01.04.87 Patentblatt 87/14

84 Benannte Vertragsstaaten:
 AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

71 Anmelder: Schöller Lebensmittel GmbH & Co. KG
 Bucher Strasse 137
 D-8500 Nürnberg 90(DE)

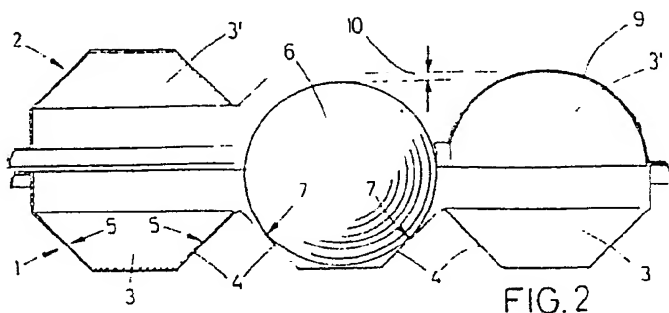
72 Erfinder:
 Der Erfinder hat auf seine Nennung verzichtet

74 Vertreter: Tergau, Enno et al,
 Hefnersplatz 3 Postfach 11 93 47
 D-8500 Nürnberg 11(DE)

54 Vorrats-Packung für ballenförmige Genussmittel, insbesondere Speiseeis-Kugeln.

57 Es wird eine Vorratspackung für ballenförmige Genussmittel, insbesondere Speiseeiskugeln, beschrieben. Die Packung besteht aus zwei zueinander passenden Teilen, nämlich einem Unterteil (1) und einem Oberteil (2). Beide Teile sind jeweils in mehrere, einander zugeordnete Abteilungen (3,3') unterteilt. Die Abteilungen wenigstens eines der

Teile (1,2) weisen Wände (4) auf, deren Innenflächen (5) nach Art eines Pyramiden- oder Kegelstumpfes geformt und angeordnet sind. Die Teile (1,2) sind jeweils Schalen aus durchsichtigem oder durchscheinendem Kunststoff. Vorzugsweise sind die pyramidenstumpf-förmig geformten Wände (4) im Bereich der aufsteigenden Kanten (8) abgerundet.



1

5

10 Schöller Lebensmittel GmbH & Co KG
Bucher Str. 137, 8500 Nürnberg

Vorrats-Packung für ballenförmige Genußmittel,
insbesondere Speiseeis-Kugeln

15 Die Neuerung betrifft eine Vorrats-Packung für ballen-
förmige Genußmittel, insbesondere für Speiseeis-Kugeln.

Bekanntlich wird Speiseeis, wenn es in Eiskaffees,
Konditoreien und an ähnlichen Stätten serviert wird in
20 Form von Kugeln in einen Becher oder einer Schale
gegeben, manchmal auch noch mit Schlagsahne und
anderen Zusätzen verziert und in dieser Form den
Kunden dargeboten. Die Eiskugeln werden mit Hilfe be-
sonderer Zangen einem Vorrat entnommen und dann un-
mittelbar in den Becher, die Schale o.dgl. gelegt. Der
25 kugelförmige Schöpftteil der Zange läßt sich hierzu
über einen besonderen Mechanismus leicht aufweiten, so
daß es möglich ist, die Kugel problemlos in dem Becher
abzulegen. Allerdings setzt die einwandfreie Funktion
30 der Zange voraus, daß die Speiseeis-Masse eine ge-
eignete Temperatur und damit Konsistenz aufweist. Ist
die Masse zu weich, so wird die Kugel beim Ausstoßen
aus der Zange deformiert; ist sie zu hart, so läßt
sich die Speiseeis-Masse nicht in genügendem Maße in
35 die Zange einbringen.



- 1 Das Portionieren von Speiseeis in Ballen- oder Kugel-
form macht insbesondere dann Schwierigkeiten, wenn
tiefgekühltes Speiseeis verwendet werden soll. Dies
ist häufig im Haushalt der Fall, kommt aber auch in
5 Gaststätten vor, letzteres insbesondere dann, wenn das
Speiseeis nicht an Ort und Stelle bereitet, sondern
Eis aus einem Fabrikations-Betrieb bezogen wird. Um
dieser Schwierigkeit abzuhelpen, könnte ballenförmig
oder kugelförmig geformtes Speiseeis, welches ge-
10 gebenfalls noch mit anderen Massen, etwa Schokolade
o.dgl. überzogen ist in den Handel gebracht werden.
Versucht man dies, so stellt sich sogleich die
Schwierigkeit ein, die entsprechenden Eisballen zu ver-
packen. Ein dauerhafter Kontakt mit dem Verpackungs-
15 material über die gesamte Kugel- oder Ballenoberfläche
ist schädlich, da die Eismasse oder auch die Überzugs-
masse dazu neigt, bei längerem Lagern fest am Ver-
packungsmaterial zu haften.
- 20 Der Neuerung liegt die Aufgabe zugrunde, eine Vorrats-
packung vorzuschlagen, welche die erwähnten Nachteile
nicht aufweist und welche geeignet ist für die Auf-
nahme von ballenförmigen oder kugelförmigen Genuß-
mitteln, insbesondere Speiseeis-Kugeln zu dienen. Zur
25 Lösung dieser Aufgabe wird vorgeschlagen, daß die
Packung aus zwei zueinander passenden Teilen, nämlich
einem Unterteil und einem Oberteil besteht und daß
beide Teile jeweils in mehrere einander zugeordnete
Abteilungen unterteilt sind, wobei die Abteilungen
30 wenigstens eines der Teile Wände aufweisen, deren
Innenfläche nach Art eines Pyramiden- oder Kegel-
stumpfes geformt und angeordnet sind. Besonders
günstig ist es, wenn zumindest die bei bestimmungs-
gemäßem Gebrauch untere Schale in der angegebenen
35 Weise geformt ist. Wird in eine solche Schale eine
Speiseeis-Kugel gelegt, so berührt diese mit ihrer

1 Oberfläche die Verpackung nur in einem verhältnismäßig
kleinen Bereich. Die anderen Bereiche schweben frei
und erhalten keinen Kontakt mit dem Verpackungsmaterial. Hinreichend tiefe Temperaturen vorausgesetzt, lassen sich die Speiseeis-Kugeln in dieser Form
5 nahezu beliebig lange lagern und auch transportieren.

Besonders vorteilhaft ist es, wenn die beiden Teile,
welche zusammen die Verpackung bilden, Schalen aus
0 durchsichtigem oder durchscheinendem Kunststoff sind.
Eine derartige Ausgestaltung gestattet es, den Verpackungsinhalt jederzeit zu kontrollieren und auf diese Weise festzustellen, ob auch tatsächlich noch
keine Deformation eingetreten ist.

15 Des weiteren ist es vorteilhaft, wenn die pyramidenstumpfförmig geformten Wände im Bereich der aufsteigenden Kanten abgerundet sind. Eine derartige Abrundung gibt nicht nur der Verpackung eine gefälligere
20 Form, sondern sie dient auch dazu, dem Werkstoff eine höhere Festigkeit zu geben, als wenn die Kanten eckig ausgeführt wären. Es ist dies insbesondere bei dünnen aus Kunststoff bestehenden Verpackungen wichtig, wenn diese auf tiefe Temperaturen abgekühlt werden.

25 Wie bereits erwähnt, wird es bevorzugt, wenn das bei bestimmungsgemäßen Gebrauch unten liegende Teil Abteilungen mit pyramiden- oder kegelstumpfförmig angeordneten Einzelflächen und das Oberteil Abteilungen
30 mit halbkugelförmig geformten Flächen aufweist. Besonders vorteilhaft ist es dabei noch, wenn die Höhe des Oberteiles derart auf den bestimmungsgemäßen Inhalt abgestimmt ist, daß das Oberteil den Inhalt nicht berührt.

35



1 Die vorgeschlagene Verpackung ist in erster Linie für
die Aufnahme von kugelförmigen und ballenförmigen
Speiseeis-Portionen bestimmt. Sie kann aber mit eben
solchem Vorteil auch für andere ballenförmige Genuß-
5 mittel eingesetzt werden, wie beispielsweise für
Berliner Pfannkuchen, sogenannte Mohrenköpfe und
ähnliche kugelförmige Gebilde.

Der Neuerungsgegenstand wird im folgenden anhand der
10 beigefügten Zeichnung näher erläutert. Es stellen dar:

Fig. 1 eine Draufsicht auf eine Ausführungsform eines
Verpackungsunterteiles;

Fig. 2 einen Querschnitt durch die Verpackung entlang
15 der Linie II-II der Fig. 1.

Fig. 2 zeigt zunächst, daß die Packung aus zwei zu-
einander passenden Teilen besteht, nämlich einem Unter-
teil 1 und einem Oberteil 2. Bei diesen beiden Teilen
20 handelt es sich vorzugsweise um tiefgezogene Schalen,
die aus durchsichtigem oder durchscheinendem Kunst-
stoff bestehen, wobei das Material so ausgewählt wird,
daß die Schalen zwar möglichst leicht und dünn sind,
aber doch eine hinreichende Steifigkeit aufweisen.
25 Jede der beiden Teile ist in mehrere einander zuge-
ordnete Abteilungen 3;3' unterteilt; bei dem in Fig. 1
dargestellten Ausführungsbeispiel sind insgesamt 9 der-
artige Abteilungen vorgesehen. Neuerungsgemäß weisen
die Abteilungen wenigstens eines der Teile Wände 4
30 auf, deren Innenflächen 5 nach Art eines Pyramiden-
oder Kegelstumpfes geformt und angeordnet sind. Vor-
zugsweise sind die Wände des Unterteiles 1 in dieser
Weise ausgestaltet, wie dies aus Fig. 2 ersichtlich
ist. Wird eine Speiseeis-Kugel 6 in eine solche Ab-
35 teilung eingelegt, so tritt Berührung mit den Innen-
flächen des entsprechenden Verpackungsteiles nur in

1 den Bereichen 7, also bei einem kleinen Teil der Kugel
auf.

Fig. 1 läßt erkennen, daß die aufsteigenden Kanten 8
5 der Wände 4, sofern diese pyramidenstumpfförmig ge-
formt sind abgerundet sind. Sind die Wände kegelstumpf-
förmig ausgebildet, so ergibt sich die Abrundung
natürlich von selbst.

10 Bei einer bevorzugten, in der Zeichnung Fig. 2 darge-
stellten Ausführungsform ist das bei bestimmungsge-
mäßem Gebrauch unten liegende Teil 1 in Abteilungen
aufgeteilt mit pyramiden- oder kegelstumpfförmig ange-
ordneten Einzelflächen und das Oberteil 2 ist in
15 solche Abteilungen aufgeteilt mit halbkugelförmig ge-
formten Flächen 9. Eine derartige Ausführungsform paßt
sich dem kugelförmigen Genußmittel 6 in besonders
guter Weise an und gestattet auf diese Weise eine
leichte Kontrolle des Inhaltes. Allerdings sollte in
20 solchen Fällen dafür gesorgt werden, daß die Höhe des
Oberteiles derart auf den bestimmungsgemäßen Inhalt,
also die Kugel 6 abgestimmt ist, daß das Oberteil den
Inhalt nicht berührt. In der Zeichnung, Fig. 2 ist die
erwähnte Differenz durch die beiden Pfeile bei 10
25 dargestellt.

30

35

1

5

10 Schöller Lebensmittel GmbH & Co KG
Bucher Str. 137, 8500 Nürnberg

Schutzansprüche

15 1. Vorratspackung für ballenförmige Genußmittel, insbesondere Speiseeis-Kugeln,

dadurch gekennzeichnet,

daß die Packung aus zwei zueinander passenden
Teilen, nämlich einem Unterteil (1) und einem Ober-
20 teil (2) besteht,

daß beide Teile jeweils in mehrere einander zuge-
ordnete Abteilungen (3;3') unterteilt sind und daß
die Abteilungen wenigstens eines der Teile (1;2)
Wände (4) aufweisen, deren Innenflächen (5) nach
25 Art eines Pyramiden- oder Kegelstumpfes geformt und
angeordnet sind.

2. Vorratspackung nach Anspruch 1,

dadurch gekennzeichnet,

30 daß die beiden Teile (1;2) Schalen aus durch-
sichtigem oder durchscheinendem Kunststoff sind.

3. Vorratspackung nach Anspruch 1 oder 2,

dadurch gekennzeichnet,

35 daß die pyramidenstumpf-förmig geformten Wände (4)
im Bereich der aufsteigenden Kanten (8) abgerundet
sind.

1 4. Vorratspackung nach der vorausgehenden Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet,
daß bei bestimmungsgemäßem Gebrauch das Unterteil
5 (1) Abteilungen mit pyramiden- oder kegelstumpf-
artig angeordneten Einzelflächen und das Oberteil
(2) Abteilungen mit halbkugelförmig geformten
Flächen (9) aufweist.

10 5. Vorratspackung nach einem der vorausgehenden An-
sprüche,
dadurch gekennzeichnet,
daß die Höhe des Oberteiles (2) derart auf den be-
stimmungsgemäßen Inhalt abgestimmt ist, daß das
Oberteil den Inhalt nicht berührt.

15

20

25

30

35

1/1

0216107

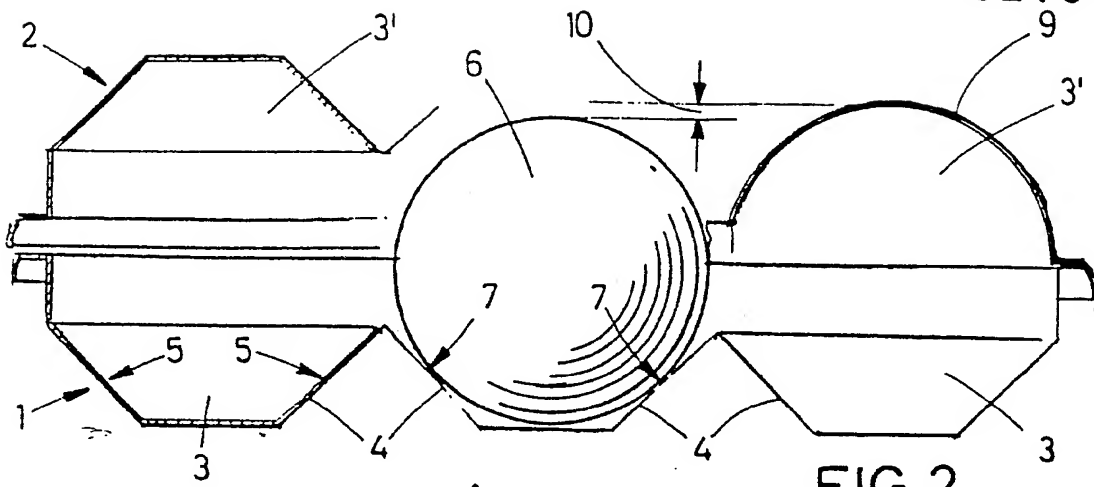


FIG. 2

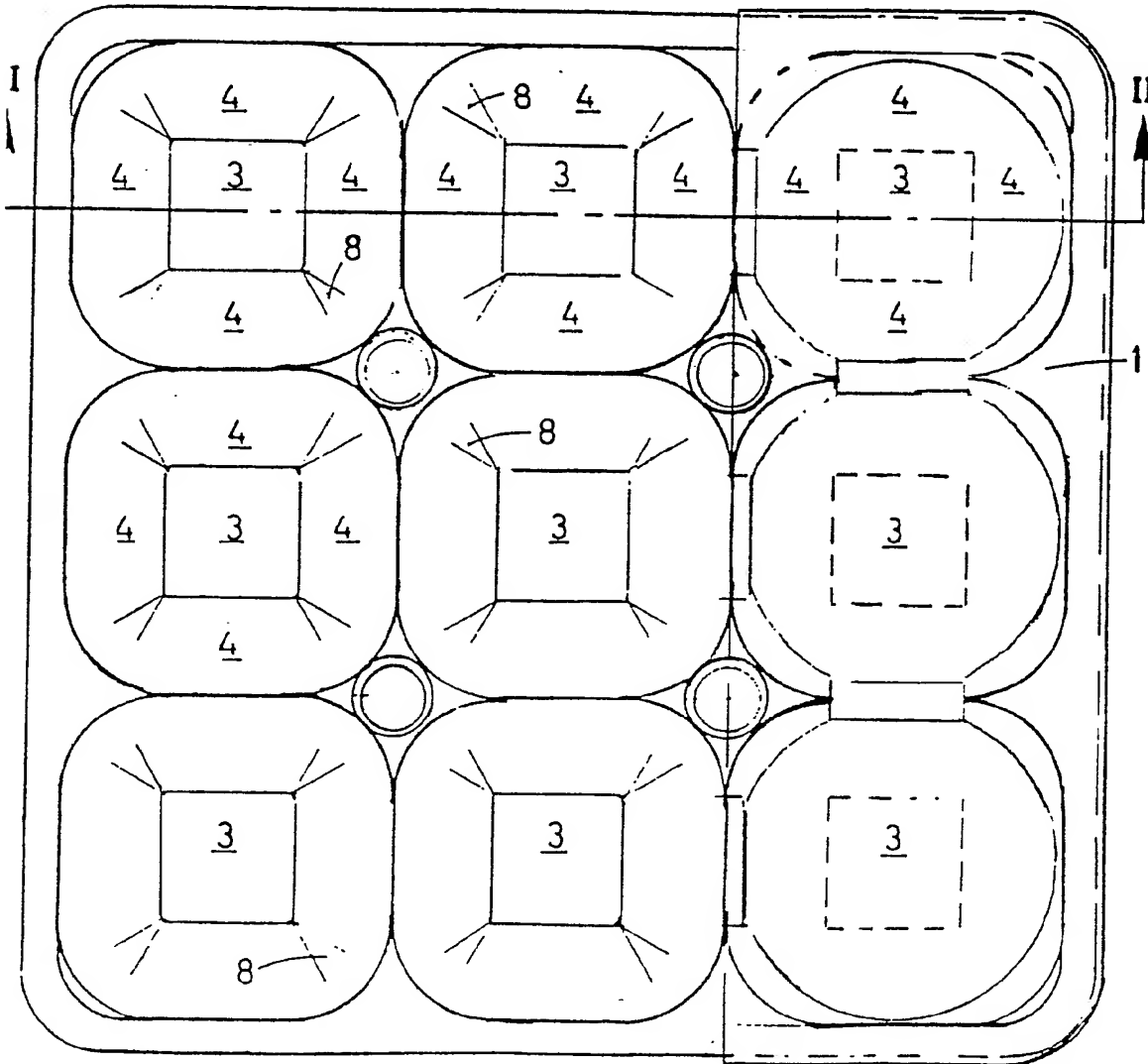


FIG. 1